

Pierozki z kurczakiem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	2 szk
jajko	1 szt
masło	2\3 KOSTKI
woda	2 łyżki
twróg	10 dag
filet z kurczaka	10 dag
pół pora	
pó łczerwonej i żółtej papryki	
pieczarki	4 szt
żółtko jajek	1 szt
pęczek natki pietruszki	pół
oliwa	2 łyżki
pieprz	
ziarenka sezamu	
Nadzienie:	10 dag
ser feta	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obierz ,opłucz razem z pieczarkami natka i kurczakiem.Składniki drobno potnij.Podsmaz na oliwie.Przestudź,połącz z żółtkiem,feta i twarogiem.Przypraw.Składniki ciasta zagniec.Schładzaj 30 minut.Następnie ciasto cienko rozwałkuj.Z placka powycinaj krazki nałóż farsz złoż na pół i mocno zlepi brzegi.Pieroszki ułóż na blasze przykrytej pergaminem.Wierzchy posmaruj roztrzepanym jajkiem ,posyp sezamem.Wstaw do piekarnika rozgrzanego do tem.180 st.Piecz 20-25 minut

